

Il menu

Antipasti:

- 1- Chawan mushi (cucina giapponese) (flan salato con brodo di pesce e gamberetti)
- 2- Empanadas Tucumanas (cucina tradizionale Argentina)
- 3- Rollò di salmone affumicato

Primi Unici:

- 1- Oyaku Domburi (cucina giapponese) (Risotto al brodo di pesce con uova, pollo e cipolla)
- 2- Pollo con shitake (cucina giapponese) (pollo saltato nella salsa di soia e funghi shitake)
- 3- Arrosto di maiale con salsa di soia e zenzero (cucina giapponese)
- 4- Locro (cucina regionale) (stufato di mais bianco)
- 5- Colita de cuadril a la mostaza (Carne di manzo "fiocco" al senape)
- 6- Colita de cuadril mechada con espinacas y morrones (Carne di manzo "fiocco" lardellato con spinaci e peperoni)
- 7- Bondiola de cerdo con pomarola (carne di maiale saltato con i pomodori)
- 8- Costolette di maiale con miso (miso è una pastella ricavata dalla soia fermentata)
- 9- Cotolette alla milanese di girello o filetto al forno.
- 10-Pollo alla senape e marmellata di lamponi.
- 11-Lasagne vegetariane.
- 12-Rollò di filetto di merluzzo.

Contorni

- 1- Purè duchessa con menta, prezzemolo e ciboulette.
- 2- Insalata: lattuga, scarola e radicheta - Parmigiano, aglio e radicheta. (la radicheta è un tipo di insalata particolarmente amara)
- 3- Verdure grigliate.
- 4- Riso Yamani

Dolci

- 1- Rollò ripieno di crema al the verde.
- 2- Flan di arance
- 3- Mousse di dolce di latte.